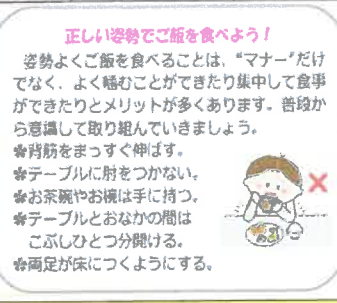




Main menu table with columns for dates (曜日, 日, 月, 火, 水, 木, 金, 土) and rows for meal types (お菓子, 屋食, 主要食材, 栄養成分). Includes a '文化の日 振替休日' section and a '正しい姿勢でご飯を食べよう!' infographic.



「免疫力を高める食事」
子供はいろいろな病気にかかりながら免疫を強くしていくものです。食事も生活習慣を整えることにより、自ら病気に打ち負かさない体を作ることにも必要です。食事前では特に、ビタミンAやビタミンCを摂ることで、免疫力を高め、体内に侵入したウイルスや細菌と戦って免疫細胞を活性化させたり、細胞を保護したりする作用があるため、免疫力アップに効果的です。風邪などが流行っているときは牛乳や生乳など抗作用のある食材をとり、病気の元を断ち切る働きを期待しましょう。

●マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
●ホットケーキミックス・カレールウとシチュールウは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
●味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しております。
●りんごは、産地完了期までは加熱したものを提供しております。
※塩、天貝等の割合により食材料に発酵が生じる場合がございます。ご了承下さい。

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。